

Verkorte keten



Judith Komrij

Els van Minnen

Barbara de Winter

Hanzehogeschool Groningen

30 juni 2015

Verkorte keten

Wat zijn de voorwaarden voor het opstellen van een alternatief verdienmodel voor de stakeholders die aangesloten zijn bij de Gebiedscoöperatie Westerkwartier?

Opdrachtgever
Lectoraat Duurzaam Financieel Management
Margreet Boersma
In samenwerking met Gebiedscoöperatie Westerkwartier

Judith Komrij -312995
Els van Minnen -305952
Barbara de Winter -316913

Voorwoord

De opdracht die wij van onze opdrachtgevers hebben gekregen luidt als volgt: wat zijn de randvoorwaarden voor het opstellen van een alternatief verdienmodel voor stakeholders die aangesloten zijn bij de gebiedscoöperatie het Westerkwartier? Dit onderzoek is uitgevoerd voor de boeren van de rundveehouderijen in het Westerkwartier. Het onderzoek heeft geresulteerd in dit onderzoeksrapport.

Bovengenoemd onderzoek is uitgevoerd aan de hand van gesprekken met kennispartners. Hierdoor kregen wij meer inzicht in de verschillende processen met betrekking tot vleeshandel en -verwerking. Wij zijn hen zeer dankbaar voor het delen van hun kennis en expertise op verschillende gebieden. In bijlage 1 is een overzicht van deze kennispartners opgenomen.

Tot slot willen wij onze opdrachtgevers, mevrouw Boersma van het Lectoraat Duurzaam Financieel Management en de gebiedscoöperatie Westerkwartier, bedanken voor het aanleveren van dit interessante vraagstuk. Ook willen we mevrouw Beijert bedanken voor de inhoudelijke begeleiding van dit onderzoek.

Groningen, 30 juni 2015

Samenvatting

Dit onderzoek is uitgevoerd, in opdracht van Gebiedscoöperatie Westerkwartier en het Lectoraat Duurzaam Financieel Management, om het huidige probleem dat boeren hebben binnen het Westerkwartier in kaart te brengen en inzicht te verschaffen in een mogelijk oplossing. De oplossing die in dit onderzoek is beschreven heeft betrekking op het verkorten van de huidige keten. De verkorte keten moet de volgende schakels bevatten: boeren, slachterij, slager en afnemers. In dit onderzoek zijn de schakels slachterij en slager uitgewerkt.

Het probleem waarmee rundveehouders in het Westerkwartier mee te maken hebben, is dat ze te weinig concurrerend kunnen zijn en hierdoor te weinig verdienen aan hun runderen. Dit is met name te wijten aan de verandering binnen het voedselsysteem. Het voedselsysteem is van een kleinschalige productie met korte regionale ketens en een nauwe band met de consument veranderd naar een mondiaal complex en dynamisch voedselsysteem dat gericht is op massaproductie. Niet genoeg kunnen concurreren en te weinig verdienen, is geen specifiek probleem dat zich alleen in het Westerkwartier voordoet, dit probleem komt in de gehele wereld voor. Echter, zal dit onderzoek gericht zijn op de rundveehouders uit het Westerkwartier.

Er moet een schaa sprong gemaakt worden om regionale samenwerking te verwezenlijken. Dit houdt in dat er eerst schaalverkleining en daarna schaalvergroting moet worden toegepast op het Westerkwartier. De schaa sprong kan worden gemaakt door:

- Niet meer lokaal te blijven produceren, maar om juist samen te gaan werken;
- Coöperatieve samenwerking om er een duurzaam project van te maken;
- Oprichten van een centraal orgaan binnen de coöperatie;
- Overzichtelijk maken welke kennis nodig is voor dit regionale project.

Het doel is om een contract voor meerdere jaren tussen de aanbieder en de afnemer tot stand te brengen. Het is dus belangrijk dat er samenwerking ontstaat tussen de regionale schaal en het coöperatieve verband.

Het is voor de slachterij van belang dat er vooral wordt gelet op de regels/procedures die voor deze schakel gelden. Er wordt hier streng op gecontroleerd door de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) en hun partner Kwaliteitskeuring Dierlijke Sector (KDS). De Europese wet- en regelgeving geldt in Nederland, waardoor het vlees uit het buitenland goed traceerbaar blijft, wat dan ook een eis is vanuit de Europese wet- en regelgeving. Ook de hygiëne is een belangrijk punt van aandacht. Er zijn grote risico's aan verbonden wanneer de hygiëne niet goed is. Zo kan de mens en het dier er ziek van worden en met verdere gevolgen van dien. Kortom, het is zeer belangrijk dat alle regels en procedures worden nageleefd door slachterijen.

De slager is een zeer belangrijke schakel binnen de keten, omdat hij de stukken vlees verwerkt tot eindproducten die vervolgens naar de afnemers gaan. De bekendste stukken zoals biefstuk en ossenhaas zijn de producten die vaker verkocht worden, hierdoor worden 'minder' goede delen vaak niet verkocht. Het is voor de slager van belang dat de 'minder goede' delen ook verkocht worden, daarom worden deze in een 'vierkant' verkocht aan de groter afnemers. Er zijn verschillende redenen waardoor de malsheid van het vlees varieert, dit kan te maken hebben met de soorten runderen, het geslacht van de runderen en de leeftijd van de dieren. Deze factoren hebben invloed op kwaliteit van de eindproducten.

Het is zeer belangrijk om de eisen en wensen wat betreft eindproducten van de afnemers (consumenten) in kaart te brengen. Immers, de vraag moet aansluiten bij het aanbod. In dit onderzoek is niet ingegaan op de eisen en wensen van afnemers in verband met tijdsnood. Echter, dit moet in een eventueel vervolgonderzoek aan de orde komen. Hiervoor zijn er voor betrokkenen in dit proces vragen opgesteld voor eventuele vervolgonderzoeken.

Inhoudsopgave

| | |
|--|----|
| Inleiding en methode van onderzoek..... | 6 |
| Opdrachtgevers | 7 |
| Doel- en probleemstelling | 7 |
| Opzet en uitvoering onderzoek | 8 |
| Leeswijzer | 9 |
| 1. Achtergrondinformatie..... | 10 |
| 1.1 Afbakening..... | 10 |
| 1.2 Theoretisch kader | 10 |
| 2. Wat is het probleem in de huidige situatie binnen het Westerkwartier?..... | 13 |
| 2.1 De schaalsprong | 15 |
| 2.2 Het vier-stappenplan voor de schaalsprong | 16 |
| 3. Wat zijn de taken van de slachterij in de verkorte keten? | 18 |
| 3.1 Slachterij..... | 18 |
| 3.2 Regels/procedures..... | 18 |
| 3.3 Het slachtingsproces | 20 |
| 4. Wat zijn de taken van de slager in de verkorte keten? | 22 |
| 4.1 Soorten runderen | 22 |
| 4.2 Het 'vierkant' | 23 |
| 5. Welke vervolgvragen kunnen aan verschillende stakeholders worden gesteld? | 24 |
| 5.1 Vragen voor de boeren..... | 24 |
| 5.2 Vragen voor de afnemers | 24 |
| 5.3 Vragen voor de Gebiedscoöperatie Westerkwartier | 24 |
| 5.4 Vragen voor de stadscoöperatie (h)eerlijk Groningen | 24 |
| 5.5 Vragen voor het lectoraat DFM..... | 24 |
| 5.6 Vragen voor het business model..... | 24 |
| Afsluiting..... | 26 |
| Literatuurlijst | 28 |
| Bijlage 1: Overzicht Kennispartners | 29 |
| Bijlage 2: Producten van een rund | 30 |

Inleiding en methode van onderzoek

Dit onderzoek zal zich richten op de kleine boeren die rundvee houden in het Westerkwartier. Zij worden ook wel rundveehouders genoemd. Het probleem waar deze boeren mee te maken hebben, is dat ze te weinig concurrerend kunnen zijn en hierdoor te weinig verdienen aan hun runderen (Onderzoek RAAK-aanvraag, 2015). Dit is geen specifiek probleem dat zich alleen in het Westerkwartier voordoet, dit probleem komt in de gehele wereld voor. Hieronder zal het probleem in grote lijnen worden geschetst.

Boeren verdienen steeds minder aan hun dieren. Dit heeft niet alleen met dalende prijzen te maken, maar het is voor een groot deel te wijten aan schaalvergroting door technische ontwikkelingen¹. Ook verdienen boeren minder, doordat ze de eerste schakel in de keten zijn. Elke schakel in de keten voegt waarde toe en hierdoor wordt het product meer waard (De Boer, P., Brouwers, M.P. & Koetzier, W., 2012). Omdat boeren de eerste schakel in de keten zijn, voegen zij het minste waarde toe en levert hun product minder op. Latere schakels in de keten verdienen vaak meer aan het product. Dit zal worden toegelicht aan de hand van een voorbeeld over parmaham.

Een varkentje wordt in Ten Boer bij een boer geboren en getogen. Na een aantal maanden wordt het varkentje doorverkocht en gaat het op transport. De boer weet niet waar heen, dat maakt hem ook niets uit, want hij krijgt ruim € 20,- per varkentje. Met ruim honderd andere varkens worden ze vervoerd door Europa (dit duurt meerdere dagen) naar Italië. Gedurende de reis verandert het afleveradres, deze verandering komt door de verkoop van het varkentje onderweg: de vleeshandel. Uiteindelijk komt het varkentje in Parma, het laatste afleveradres. De prijs van het varkentje is al ruim over de kop gegaan en dit geld is niet bij de boer, waar het varkentje geboren en getogen is, terecht gekomen. Na ruim zestien weken krijgt het de asielstatus en mag het een parmavarkentje genoemd worden. Het parmavarkentje wordt geslacht en gerookt. Uiteindelijk wordt het varkentje parmaham dat per kilo € 34,- waard is. Daarna gaat de ham naar Nederland en wordt het direct in de Jumbo in Ten Boer voor € 4.27,- per ons verkocht².

De Italiaanse overheid wilde deze productiewijze van parmaham tegengaan en heeft inmiddels wetten aangenomen tegen dit proces (van Seeters, 1994). Bij parmaham is dit proces verboden, echter dat geldt (nog) niet voor vele andere soorten vlees, waaronder ook rundvee producten³. Deze wijze van export komt met name door de verandering van het voedselsysteem. Het voedselsysteem is van kleinschalige productie met korte regionale ketens en een nauwe band met de consument veranderd naar een mondiaal, complex en dynamisch voedselsysteem. Dit systeem is vooral gericht op massaproductie en –consumptie (Yakovleva, 2007).

Door deze manier van wereldhandel lopen kleine boeren (waaronder rundveehouders) veel geld mis, kortom het verdienmodel is voor hen niet optimaal. Boeren kunnen slimmer gaan ondernemen: door zich vooral op de consumentenvraag te gaan richten, kunnen zij meer geld verdienen. Boeren moeten bij de productie zich minder richten op massaproductie en wereldwijde ketens, waaronder supermarktketens. De toekomst ligt in de kleinschalige productie en regionale ketens; op deze wijze kan er een band met de consument ontstaan en kan er duurzamer worden geproduceerd (van Dijk, Sukkel, & van Wijk, 2014). Hiervoor moeten de boeren afwijken van de huidige gang van zaken, omdat dit in de toekomst geen houdbaar verdienmodel is voor kleine boeren⁴. Dit komt mede omdat het consumentengedrag veranderd.

¹ <http://www.metronieuws.nl/nieuws/2012/06/boeren-zien-inkomen-dalen>, geraadpleegd op 23 juni 2015.

² http://www.jumbo.com/zoeken?SynchronizerToken=fa94f2b3e78aec1a334ef5a567ce6ea23d69691d8cbe15f75768ec26dec5b5da_QkOOFr1ipIs%3D%7CQYlwn43iM5yqb3kevFo1hg%3D%3D&SearchTerm=parmaham&search=, geraadpleegd 23 juni 2015.

³ <http://www.ciwf.nl/campagnes/transport/vraag-en-antwoord/>, geraadpleegd op 6 juni 2015.

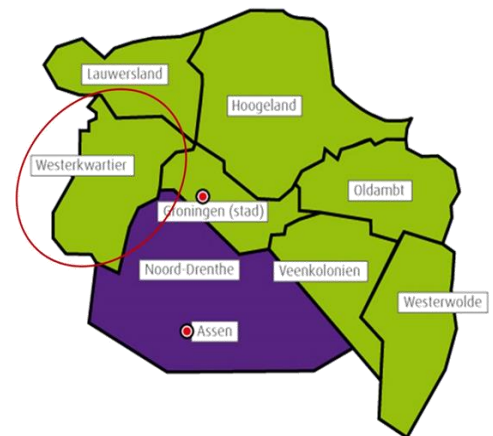
⁴ <http://www.groenkennisnet.nl/nl/groenkennisnet/show/Een-schakel-kan-rol-kostprijs-niet-veranderen.htm>, geraadpleegd op 23 juni 2015.

In dit onderzoek worden mogelijke oplossingen voor het hiervoor geschetste probleem onderzocht. Anders gezegd: wat zijn de randvoorwaarden om een alternatief verdienmodel op te stellen dat gebaseerd is op kleinschalige productie en directe consumenten vraag? Dit onderzoek zal zich richten op rundveehouders in het Westerkwartier.

Opdrachtgevers

De vraag naar de randvoorwaarden van een alternatief verdienmodel is gesteld door onze opdrachtgevers: het lectoraat Duurzaam Financieel Management en de Gebiedscoöperatie Westerkwartier. Het lectoraat heeft als taak onderzoek te verrichten op het gebied van Duurzaam Financieel Management (DFM). DFM houdt in dat je als financieel bijdraagt aan een samenleving die gestoeld is op duurzame waarden. De massaproductie in de vleessector zorgt voor hoge CO₂ uitstoot, wereldwijd wordt circa 18% van het totale broeikaseffect veroorzaakt door veehouderijen⁵ en ook op gebied van dierenwelzijn scoort deze sector niet hoog. Kortom, in zijn algemeenheid geen duurzame sector.

Het Westerkwartier, afgebeeld in figuur 1, is de streek in de Provincie Groningen die de schakel vormt tussen de stad en de provincies Fryslân en Drenthe. De Gebiedscoöperatie maakt deel uit van het internationale EU netwerk PEAT Valley en bestaat uit Staatsbosbeheer, AOC Terra, Agrarische natuurverenigingen Boer & Natuur ZWK, De Eendracht en Vereniging Duurzame Landbouw Stad en Ommeland. Niet elke partij werkt uitsluitend voor zichzelf, maar komt voor het gehele gebied in actie. De Gebiedscoöperatie verricht en organiseert bedrijfsmatige en maatschappelijke activiteiten die gericht zijn op behoud en ontwikkeling van het Westerkwartier. Het doel is om groene economische activiteiten uit te voeren, mogelijk ten bate van het Westerkwartier in het algemeen en van de leden van de coöperatie. Nevendoelen hierbij zijn kennisvergroting bij de leden, kwaliteitsverbetering en kostenverlaging van natuur- en landschapsbeheer door een collectieve aanpak.⁶



Figuur 1: Westerkwartier

Boeren die aangesloten zijn bij de Gebiedscoöperatie hebben aangegeven niet voor het 'snelle geld' te willen gaan, maar juist duurzaamheid en ethisch-maatschappelijke verantwoordelijkheid in hun ondernemerschap te willen implementeren (Onderzoek RAAK-aanvraag, 2015). Echter, om dit te bereiken moet het probleem dat kleine boeren nauwelijks kunnen concurreren in het huidige voedselsysteem (massaproductie), beter in kaart worden gebracht. Vervolgens moeten de voorwaarden worden uitgewerkt hoe een duurzame, korte en kleinschalige regionale keten eruit moet komen te zien.

Hieronder worden eerst de doel- en probleemstelling besproken en vervolgens wordt de werkwijze beschreven die is gehanteerd om deze vragen te kunnen beantwoorden.

Doel- en probleemstelling

Om dit onderzoek te verrichten is een doel- en probleemstelling opgesteld. Het doel van het onderzoek is het beschrijven van de huidige situatie met betrekking tot de rundveehouders in het Westerkwartier en het in kaart brengen van de voorwaarden om een mogelijke verkorte keten te kunnen realiseren. Hieruit zal blijken wat de oorzaken zijn van het wankelende economisch

⁵ <http://www.agriholland.nl/dossiers/klimaatverandering/home.html>, geraadpleegd op 23 juni 2015.

⁶ http://gebiedscooperatie.info/?page_id=23, geraadpleegd 23 maart 2015.

evenwicht binnen het Westerkwartier en waarom/hoe de Gebiedscoöperatie Westerkwartier de bedreigingen van de regionale economie (met betrekking tot de agrarische industrie) wil bestrijden.

De probleemstelling luidt als volgt: *wat zijn de voorwaarden voor het opstellen van een alternatief verdienmodel voor de stakeholders die aangesloten zijn bij de Gebiedscoöperatie Westerkwartier?*

Om deze onderzoeksvraag te beantwoorden, zijn de volgende deelvragen opgesteld:

- Wat is het probleem in de huidige situatie binnen het Westerkwartier?
- Wat zijn de taken van de slachterij in de verkorte keten?
- Wat zijn de taken van de slager in de verkorte keten?
- Welke vervolgvragen kunnen aan verschillende stakeholders worden gesteld?

Opzet en uitvoering onderzoek

Dit onderzoek is een kwalitatief onderzoek, omdat het voornamelijk gebaseerd is op diepte-interviews. Om bovenstaande vragen te kunnen beantwoorden zijn de volgende stappen gezet. Ten eerste hebben wij een gesprek gehad met Alex Datema (aanspreekpunt van de boeren van de Gebiedscoöperatie) en Willem Foorthuis (transitiemanager Regioleren / Sociale Innovatie Groen). Hieruit is naar voren gekomen dat wij ons gaan oriënteren op de situatie/probleem binnen het Westerkwartier. Met name gericht op de keten. Ten tweede hebben wij, om het onderzoek beheersbaar te houden, in overleg met de opdrachtgever, besloten om de voorwaarden van een verkorte keten in kaart te brengen. De verkorte keten bestaat uit boeren, slachterij, slagers en afnemers en wordt toegelicht in het theoretisch kader. Door middel van het afnemen van diepte-interviews met mensen die per onderdeel van de keten veel ervaring hebben en betrouwbare bronnen gaan wij dit onderzoek vorm geven.

Diepte interviews

Op de diepte interviews hebben we ons goed voorbereid, van te voren hebben we in kaart gebracht wat wij wilden weten en ook hebben wij betrokkenen bij het onderzoek benaderd of zij nog aanvullingen hadden. Daarnaast werd er genotuleerd tijdens de interviews, waardoor de punten teruggelezen konden worden.

Daarnaast hebben wij de RAAK-aanvraag en het F4-project tot onze beschikking gekregen. Deze documenten verschaffen inzicht in de huidige situatie en dienen mede als bronnen binnen dit onderzoek. Deze worden toegelicht in het theoretisch kader.

Kanttekeningen bij de gehanteerde onderzoeksmethode

Dit onderzoek is grotendeels gebaseerd op diepte-interviews, hierdoor is de betrouwbaarheid van ons onderzoek minder hoog. Dit komt mede omdat de informatie van de respondent verkeerd geïnterpreteerd kan worden en tevens kan de interviewer zich te veel op één gebied focussen. Echter, door de vragen goed voor te bereiden verdiept de interviewer zich steeds meer in het onderwerp en dit voegt mogelijk waarde toe aan het interview en/of onderzoek.

De betrouwbaarheid wordt enigszins gewaarborgd door meerdere mensen uit dezelfde schakel te interviewen. Deze verschillende personen hebben een andere omvang, samenstelling, ligging, afspraken met derden en zo zijn er nog andere voorbeelden op te noemen. Dit heeft ook weer invloed op de informatie die wij krijgen. Vaak hebben zij ook weer een andere kijk op bepaalde aspecten in hun sector. Een klein bedrijf ziet bepaalde dingen wellicht anders dan een groot bedrijf. In beide gevallen houdt dit ons en daardoor het onderzoek scherp.

Leeswijzer

In het eerste hoofdstuk wordt het onderzoek afgebakend en de belangrijkste bronnen en termen toegelicht. De huidige situatie in het Westerkwartier wordt beschreven in hoofdstuk 2. Hierin worden de vier oorzaken van het wankelende regionale economisch evenwicht toegelicht. Daarnaast wordt er in dit hoofdstuk ingegaan op de schaa sprong. In hoofdstuk 3 worden de taken van de slachterij in de verkorte keten aan het licht gebracht, wat wordt gevolgd door een hoofdstuk wat gaat over de taken van de slager in de verkorte keten. Tot slot wordt in het laatste hoofdstuk mogelijke vragen opgesteld voor vervolgonderzoek.

1. Achtergrondinformatie

In dit hoofdstuk wordt de achtergrondinformatie van het onderzoek benoemd. Theorie die nodig is om het onderzoek beter te kunnen begrijpen en de doelgerichtheid in kaart te brengen. In de afbakening wordt de informatie uit de inleiding afgebakend om het onderzoek specifieker te maken. In het theoretisch kader worden bepaalde begrippen en bronnen toegelicht.

1.1 Afbakening

Het onderzoek de 'Verkorte voedselketen' voor het de Gebiedscoöperatie Westerkwartier is een groot onderzoek waarvan wij de eerste zijn die er aan werken. Door de grote van dit onderzoek moeten wij in eerste instantie onderscheid maken tussen de primaire doelen en de secundaire en overige doelen. Dit is een lang proces geweest, want om dit onderscheid te kunnen maken moesten er eerst een aantal gesprekken met professionals gevoerd worden. Dit zijn betrokkenen van het Westerkwartier die met het onderzoek bij ons zijn gekomen.

Na het voeren van deze gesprekken zijn wij tot het besluit gekomen om dit onderzoek te richten op het probleem dat zich in het Westerkwartier voordoet. Dit is volledig gericht op het opzetten van de verkorte keten op het gebied van rundvlees. De verkorte keten houdt strikt gezien in dat er wordt gewerkt met vier schakels: boer – slachterij – slager – afnemer. Wat de verkorte keten precies inhoudt wordt in het theoretisch kader uitvoerig behandeld. Wij gaan ons in dit onderzoek met name richten op de slachterij en de slager. Dit zijn schakels die ons vertellen welke informatie wij nodig hebben om de andere twee schakels (boer en afnemers) goed in beeld te kunnen brengen en om zo de vraag en het aanbod goed op elkaar te kunnen laten aansluiten. Dit helpt ons ook om aan de boeren en de afnemers gerichte vragen te kunnen stellen met betrekking tot vraag en aanbod, zodat het vervolg onderzoek goed kan verlopen. Mogelijke vragen hiervoor zijn opgenomen in hoofdstuk 5.

1.2 Theoretisch kader

Het theoretisch kader houdt in dat er systematisch moet worden gewerkt om een goed beeld van de onderzoeksopzet te krijgen. Door goed na te denken over het probleem, wat voor onderzoek er al gedaan is in het verleden op dit gebied en het doel kan er praktischer worden gewerkt naar een goede output.

Binnen het theoretisch kader van dit onderzoek worden vier verschillende termen belicht. Zij hebben als overeenkomst dat zij geregeld als bron of vakterm in dit onderzoek naar voren zullen komen. Het eerste aspect is een term die expliciet moet worden uitgewerkt om misverstanden binnen dit onderzoek te voorkomen. De tweede term is al in de inleiding genoemd en wordt hier uitgewerkt, zodat het onderzoek begrijpelijker wordt. De consument speelt namelijk een grote rol in de keten. Zij moeten het vleesproduct uiteindelijk willen kopen. De laatste twee zijn bronnen die wij in het begin en halverwege het onderzoek tot onze beschikking kregen.

Verkorte voedselketen

Om dit onderzoek goed te kunnen begrijpen is het belangrijk om eerst een duidelijk beeld te hebben van wat er wordt bedoeld met de verkorte voedselketen.

Definitie

De onderzoeker van de Regionale Voedselmakelaar zegt er het volgende over (Pietens, 2015): 'De korte voedselketen is een duurzaam coöperatief voedselsysteem op de urbaan rurale as. Dat wil zeggen dat in de vraag vanuit het stedelijk veld van Groningen door haar eigen achterland voorzien wordt. Om de vraag en het aanbod goed te kunnen organiseren moeten er twee coöperaties komen, een vraag- en een aanbodcoöperatie. In de vraagcoöperatie zitten alle afnemers in het gebied en in de aanbodcoöperatie de producenten. Dit moet goed op elkaar gaan aansluiten.'

Een belangrijk aspect om aan de totale vraag te voldoen is de Smart Specialisatio Strategy (SSS). Dit houdt in dat je niet allemaal hetzelfde gaat produceren, maar dat je samen het totale pakket gaat produceren. Om in de volledige vraag te kunnen voorzien moet je niet alleen het hele pakket produceren, maar je moet de producten ook verwerken. Er wordt namelijk bijvoorbeeld niet om vlees gevraagd, maar om een X-aantal vleesproducten.'

Het doel is dat er een contract komt te liggen tussen de aanbieders en de afnemers voor langere tijd, hierbij kan gedacht worden aan vijf tot tien jaren. Op deze manier weten zij van elkaar wanneer en hoeveel er geleverd en afgenomen moet worden. Dit kan alleen als vraag en aanbod op elkaar aansluiten. Het begin van dat onderzoek wordt in dit onderzoek uitgewerkt.

De schakels

De verkorte keten (lokaal voedselsysteem) is niet gericht op het gebruik van zo min mogelijk schakels. Het gaat erom dat het aantal schakels wordt geminimaliseerd. Het verschil is dat er wel genoeg en optimaal mogelijk gebruik moet worden gemaakt van de schakels, maar er niet te weinig moeten zijn om een zo kort mogelijke keten te hebben. (F4-project Basic info) Kortom, de verkorte keten omvat de gehele keten van primaire producent tot aan de consument.

In ons onderzoek maken wij gebruik van de verkorte voedselketen op het gebied van rundvlees wat er als volgt uitziet:



Figuur 2. Verkorte voedselketen

Dit is een eenvoudige weergave en dat komt, omdat het in eerste instantie een overzichtelijke keten moet zijn. Op deze manier kan het onderzoek in de hand worden gehouden. Komen wij er op een bepaald punt achter dat er een schakel tussen moet dan kan die altijd nog worden toegevoegd.

Consumentengedrag

Er is een toenemende belangstelling voor lokale productie en afzet van voedsel. Dit heeft te maken met de zorgen over het mondiale voedselsysteem op ons ecosysteem. Lokale/regionale voedselsystemen (verkorte keten), waarbij voedsel in de nabije omgeving geproduceerd is, worden vaak geassocieerd met een positieve bijdrage aan het milieu. Een belangrijk argument is hierbij dat er minder voedselkilometers worden gemaakt (van Dijk, Sukkel, & van Wijk, 2014). Daarnaast zou dit voedselsysteem niet alleen zorgen voor minder voedselkilometers, maar ook de uitstoot van broeikasgassen verminderen. Uit een studie van (Pretty, Ball, Lang, & Morison, 2005) kan geconcludeerd worden dat lokaal geproduceerd voedsel belangrijker voor het milieu is dan bijvoorbeeld biologisch voedsel. De verkorte keten zorgt voor een hogere voedselveiligheid en – kwaliteit, hierdoor wordt de lokale economie versterkt (van Dijk, Sukkel, & van Wijk, 2014).

De verkorte keten geeft de producent en de consument om directer contact te hebben en een lange termijn relatie met elkaar op te bouwen (Van Hauwermeieren, Coene, Engelen, & Mathijs, 2007)). Volgens Van Hauwermeieren et al. (2007) is de consument één van de meest belangrijke factoren in het ontstaan van lokale voedselsystemen, omdat de voorkeur van bepaalde consumenten wegens sociale en milieutechnische redenen uitgaat naar lokaal voedsel. Deze consumenten hechten waarde aan de herkomst en productiewijze van hun voedsel, kwaliteit, gezondheid en authenticiteit en ondersteuning van de lokale boerengemeenschap.

RAAK-aanvraag

De RAAK-aanvraag kan gezien worden als een groot onderzoeksopzet. Een onderzoeksopzet die is gericht op het probleem rond de willekeurige individuele veeboer in het Westerkwartier die niet in zijn eentje de schaalsprong kan maken, deze aanvraag is niet specifiek gericht op de rundvleessector.

Binnen de RAAK-aanvraag wordt op zoek gegaan naar de kansen die binnen het Westerkwartier kunnen worden benut om een 'nieuwe samenwerking voor herstel en behoud van regionale veerkracht middels duurzaam coöperatief ondernemen' te verwezenlijken. Deze aanvraag is van maart 2015. (Onderzoek RAAK-aanvraag, 2015)

Wij proberen antwoord te geven op het door hen aangekaarte probleem. Al eerder is aangegeven dat de RAAK-aanvraag een aantal mogelijkheden benoemd om dit probleem op te lossen. Hierbij draait het vooral om de samenwerking en de duurzaamheid. Er kan dan gedacht worden aan Gebiedscoöperatie Westerkwartier, de 450 (grotendeels agrarische) ondernemers in het Westerkwartier, de ca. 70.000 stuks runderen die in het Westerkwartier leven en de duurzame (regionale) sociaaleconomische ontwikkeling van de onderneming in de maatschappij. Als zij hun krachten bundelen kunnen daar mooie resultaten uit voortvloeien. Vanuit deze gedachte en de kansen die zij zien proberen wij andere stakeholders van het Westerkwartier in deze oplossing te betrekken om zo de veerkracht in de regio te vergroten.

Deze RAAK-aanvraag is in dit onderzoek gebruikt om het probleem in het Westerkwartier in kaart te brengen. Dit onderzoek is ook vanuit dat oogpunt verder uitgewerkt en op basis hiervan zijn onder andere ook deelvragen opgesteld. De RAAK-aanvraag kan in dat opzicht worden gezien als een startpunt van ons onderzoek.

De RAAK-aanvraag doelt met een mogelijke oplossing en de bijbehorende aanpak vooral op businessmodellen. Dat wordt in dit onderzoek nog niet toegepast. In een volgend onderzoek zou hier wel rekening mee gehouden kunnen worden.

F4-project

Het F4-project is een Europees project dat is gericht op lokaal eten en de verkorte voedselketen. F4 staat voor: From Field to Fork to Field. Voordat zij aan dit project begonnen, hebben zij onderzocht of er interesse voor was, en dat is er. Consumenten houden van het idee van lokaal eten, ook al weten zij soms niet wat dit precies inhoudt. Iets wat ook een grote rol speelt binnen het F4-project zijn de 3 P's: People, Profit and Planet.

F4 is bedoeld om:

1. Te voorkomen dat productie, verwerking, handel en consumptie van voedingsmiddelen in een bepaald geografisch gebied wordt verkleind (afhankelijk van de bron en reflecties binnen een straal van ongeveer 20-100 km);
2. Om te reageren op regionale kenmerken, verschillen en behoeften - stimuleert regionale benaderingen en plaats-gebaseerde oplossingen;
3. Er voor te zorgen dat ook de afvalstoffen hergebruikt kunnen worden;
4. Het aantal tussenpersonen te minimaliseren;
5. Complex samenwerkende netwerken (in stedelijke of peri-urbane gebieden), met inbegrip van coöperaties te creëren;
6. Een sociale onderneming op te richten, maar niet per se met een non-profit aanpak;
7. Intra-regionale en interregionale transacties te kunnen omvatten.

Ons onderzoek is gericht op de verkorte voedselketen en sluit hierbij goed aan bij de punten 1, 4 en 5 en houdt ook rekening met de duurzaamheid binnen de verkorte keten.

Op Europees niveau is er ook aandacht voor deze ontwikkelingen, deze worden ondersteund door de European Agricultural Fund for Rural Development (EAFRD). Het onderzoek gaat dus veel verder dan alleen de ontwikkelingen in het Westerkwartier. Wanneer er een goed lopende keten is opricht in dit gebied, en het ook daadwerkelijk goed werkt, kan het op verschillende plekken in de wereld worden gecreëerd. Daarnaast is ook samenwerking mogelijk, waardoor er zo optimaal mogelijk met regionale samenwerkingsverbanden kan worden geproduceerd en geconsumeerd.

2. Wat is het probleem in de huidige situatie binnen het Westerkwartier?

In de inleiding is het algehele probleem van de kleine bedrijven binnen de vleessector beschreven. In dit hoofdstuk wordt dit probleem gespecificeerd op de situatie in het Westerkwartier.

Boeren, die aangesloten zijn bij de Gebiedscoöperatie Westerkwartier, hebben aangegeven dat ze willen weten hoe de waarden van de Gebiedscoöperatie kunnen worden omgezet in duurzame coöperatieve ondernemingen, waarmee de veerkracht van de regio kan worden vergroot (Onderzoek RAAK-aanvraag, 2015).

Op dit moment zijn er in het Westerkwartier 8.865 bedrijven⁷. Dat is ruim 12% van het totale aantal in de provincie Groningen. In het Westerkwartier zijn ruim 1300⁸ agrarische bedrijven gevestigd, die samen 80% van de totale oppervlakte gebruiken. Daarnaast is er een hoge dichtheid aan zzp'ers. De ruim 450 (grotendeels agrarische) ondernemers willen zich samen met de Gebiedscoöperatie inzetten voor niet alleen een betere marktpositie, maar ook voor behoud en ontwikkeling van de regionale vitaliteit en veerkracht (Onderzoek RAAK-aanvraag, 2015). Echter, er zijn op dit moment vele bedreigingen voor de regionale economie. Dit wankel economisch evenwicht in deze regio wordt vooral veroorzaakt door:

1. Het Westerkwartier bestaat uit veel kleine agrarische bedrijven. De kleinere agrarische bedrijven worden door de bank afgeschreven als 'te klein'. Hierdoor is het lastig om een lening af te sluiten, waardoor het lastiger is om investeringen te doen voor de toekomst.⁹ Een gevolg hiervan is dat de boeren de traditionele boerenketen niet overeind kunnen houden.
2. Agrariërs in het Westerkwartier hebben in grote mate te maken met sterke concurrentie en de Ecologische Hoofdstructuur die bepaalde beperkingen met zich meebrengt. De concurrentie komt van agrarische regio's in de directe nabijheid, zoals de Veenkoloniën en de polders in de waddenregio. Het is voor grote boeren in het Westerkwartier moeilijk om uit te breiden mede, omdat schaalvergroting nagenoeg onmogelijk wordt gemaakt. Dit komt doordat de landschappelijke kwaliteiten, onder andere de Ecologische Hoofdstructuur, dwars door het Westerkwartier loopt. Veehouderijen die te dicht tegen het natuurgebied aanliggen kunnen namelijk de flora in dat gebied aantasten. Veel hectares rond de Ecologische Hoofdstructuur kunnen daardoor niet gebruikt worden door boeren. Bovendien blijkt uit gegevens van het RIVM dat de veehouderij in het Zuidelijk Westerkwartier relatief het meest bijdraagt aan de vervuiling van het Noorden.¹⁰
3. Door het wegvallen van de exportrestitutie, de concurrentie van andere vleessoorten en de stijgende grondprijzen zal de prijs van rundvlees in de toekomst nog verder dalen. Volgens onderzoeker Kees de Bont zal de prijs van rundvlees in 2020 in Nederland circa 30% liggen dan in 2009 (Pellikaan, 2009).
4. De vele kleine agrarische bedrijven opereren versnipperd en kunnen het hoofd moeilijk boven water houden. Echter, samen zouden ze aanzienlijk grotere opdrachten aan kunnen nemen.

Kortom, het probleem is dat er te veel kleine agrarische bedrijven zijn die in de problemen komen door het wankel economisch evenwicht. Dit probleem betreft vooral stieren, in het Westerkwartier worden deze gezien als 'bijproduct'. Dit komt met name doordat er veel melkveehouderijen in het Westerkwartier zijn en stieren geen melk geven. De stieren worden vrijwel direct na de geboorte verkocht aan mesterijen en brengen vanwege het geringe aantal kilo's weinig op, daar boeren per kilo krijgen betaald.

⁷ <http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?DM=SLNL&PA=81575NED&D1=0&D2=0,2-3,10-12,14,17,20&D3=246,310,342,555&D4=I&HDR=T,G2,G3&STB=G1&CHARTTYPE=1&VW=T>, geraadpleegd op 6 juni 2015.

⁸ <http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?DM=SLNL&PA=81575NED&D1=0&D2=0,2-3,10-12,14,17,20&D3=246,310,342,555&D4=I&HDR=T,G2,G3&STB=G1&CHARTTYPE=1&VW=T>, geraadpleegd op 6 juni 2015.

⁹ http://www.refdag.nl/nieuws/economie/cbs_boeren_lenen_moeizamer_bij_bank_1_694526 geraadpleegd op 23 maart 2015.

¹⁰ <http://d891336.u39.hosting.nl/gtb/zwk.html> geraadpleegd op 29 maart 2015

Er is een aantal mogelijke oplossingen om dit probleem te verkleinen. Met name de vierde oorzaak, de versnippering over kleine agrarische bedrijven, biedt aanknopingspunten om de situatie binnen het Westerkwartier te verbeteren. Zo bezitten alle boeren samen circa 63.000 stuks runderen (zie figuur 2) en heeft elke boer zijn eigen kleinschalige afzetkanalen¹¹. Echter, door samenwerking kunnen zij een schaa sprong maken (zie volgende paragraaf). Deze samenwerking kan ertoe leiden dat er grote afnemers (klanten) kunnen worden benaderd, bijvoorbeeld het UMC Groningen (UMCG). Er zijn al een aantal gesprekken met het UMCG gevoerd, hierin is besproken of ze openstaan voor het afnemen van vlees dat regionaal is geproduceerd. Het UMCG heeft zich aangesloten bij de Stadscoöperatie en daarmee heeft zij aangegeven open te staan voor duurzame producten uit de regio.

| Aantal dieren: Runderen | |
|----------------------------|---------------|
| Jongvee melk | 22 941 |
| Melk/kalkoeien | 28 141 |
| Vleeskalveren | 8 852 |
| Jongvee voor productie | 1 556 |
| Overige koeien | 1 226 |
| Stieren | 212 |
| Rundvee totaal | 62 928 |

Figuur 3. Aantal runderen in het Westerkwartier

Het is zeer belangrijk om in kaart te brengen welke eisen afnemers aan eindproducten stellen. Aansluitend moet worden uitgezocht of deze producten geproduceerd kunnen worden in het Westerkwartier. Daarnaast is het belangrijk om het aspect duurzaamheid niet uit het oog te verliezen. Volgens (Yakovleva, 2007) zijn er bij het huidige voedselsysteem een aantal publieke zorgen, welke ook gelden voor het Westerkwartier. Deze zorgen hebben vooral betrekking op duurzaamheid:

- Impact op de kwaliteit en voorraad van (voedsel)productiemiddelen;
- Impact op het milieu (CO₂ uitstoot);
- Impact op de gezondheid en het welzijn van de mens;
- Ethische kwesties, zoals dierenwelzijn;
- Inkomen, werkgelegenheid en eerlijke handel in ontwikkelingslanden.

Eén van de millennium-ontwikkelingsdoelen is het verduurzamen van het huidige voedselsysteem, zowel mondiaal, als nationaal¹². In de Nota Duurzaam Voedsel (Ministerie van Landbouw, 2009) wordt de visie hiervoor beschreven; de productie in Nederland zou in 2024 bestaan uit voedselsystemen die in alle opzichten gericht zijn op verduurzaming en die passen binnen gestelde EU marktkaders en WTO verband. Deze voedselsystemen zouden zowel grootschalig en mondiaal, als ook kleinschalig en lokaal kunnen zijn.

Wat er op dit moment gebeurt is dat rundvlees vanuit de hele wereld wordt geïmporteerd en dat het in Nederland geproduceerde rundvlees wordt geëxporteerd. Dit is niet goed voor de regionale economie en werkgelegenheid. Ook is het niet goed voor het aantal voedselkilometers en dus niet duurzaam. Kortom, de werkwijze in de agrarische sector kan veel duurzamer. Dit is belangrijk met het oog op de toekomst, om het milieu leefbaar te houden en hiermee de bedreiging van de volksgezondheid tegen te gaan¹³. Dit sluit zeer goed aan bij de bovengenoemd idee om in het Westerkwartier door middel van samenwerking duurzaam vlees te produceren en regionaal af te zetten.

¹¹ <http://statline.cbs.nl/Statweb/publication/?DM=SLNL&PA=80274ned&D1=a&D2=9-12&HDR=G1&STB=T&VW=T>, geraadpleegd op 27 juni 2015.

¹² <http://www.oneworld.nl/toekomstdenkers/millenniumdoelen>, geraadpleegd op 23 juni 2015.

¹³ <http://www.co2.nl/verbetering-van-het-milieu-waarom-is-dat-nodig/>, geraadpleegd op 26 juni 2015.

De huidige regionale afzetkanalen zijn zeer kleinschalig en bieden daarom geen oplossing voor het tekort schietende verdienmodel. De afzet zal grootschaliger moeten plaatsvinden om concurrerend te kunnen zijn. Hiervoor is een schaa sprong nodig, hetgeen in de volgende paragraaf wordt uitgewerkt.

2.1 De schaa sprong

Een belangrijke stap in dit onderzoek is om te weten te komen waarom de schaa sprong nog niet is gemaakt. Vervolgens wordt er besproken wat er gedaan moet worden om de schaa sprong te realiseren.

Momenteel zijn er veel boeren heel lokaal gericht bezig met het verkopen van de streekproducten. Dit gaat zeer ver, tot het zelf produceren en gelijk verkopen van streekproducten. Een boer heeft bijvoorbeeld pompoenen die hij gelijk vanaf het land verkoopt aan de weg. Dit zet geen zoden aan de dijk en daarom is het belangrijk om regionaal samen te gaan werken. Door de samenwerking ontstaat er op grotere schaal productie en aandacht voor de streekproducten. (Onderzoek RAAK-aanvraag, 2015)

Mevrouw Lutz is één van de onderzoekers die zich hiermee bezighoudt. Zij richt zich op dit moment voornamelijk op de voorbereiding voor een groot Europees project waarin men al bezig is met het verkorten van de keten. Dit is het F4-project. Onderzoekers op het gebied van de verkorte voedselketen kwamen tot de ontdekking dat de zeer korte voedselketen van de lokale boeren die individueel hun verkoop regelen geen zekerheden met zich meebrengen. Voor zowel de boer als de klant. De boer heeft namelijk geen afzetzekerheid en daardoor geen omzetzekerheid. De omzetonzekerheid op dit moment hangt ook samen met het vragen van een reële prijs voor de producten. Boeren blijken het moeilijk te vinden om een prijs te vinden die goed aansluit op de prijzen in de supermarkt, maar zij willen er graag nog iets extra's aan verdienen omdat het een product is met een meerwaarde. Het is immers een kwaliteitsproduct, vers en lokaal geproduceerd¹⁴ (de Bruck, 2007). Daarentegen heeft de klant geen zekerheid of de boer op een bepaalde dag wel aan de weg staat te verkopen. Dit is iets wat de laatste vijf jaren al speelt, maar het komt niet tot een echte ontwikkeling om de schaa sprong te maken. Mede naar aanleiding hiervan zijn mensen gaan nadenken over hoe het anders kan.

Veranderen van het huidige systeem waarin de boeren nu verkeren is moeilijk. Het is tot op heden voornamelijk gericht op verleiding van de consument en het verlagen van de kostprijs. In dit systeem wordt geen rekening gehouden met negatieve externe effecten. Hierbij kan gedacht worden aan de transportkilometers en de milieuvervuiling. Ook heerst er wantrouwen onder de schakels van de keten. De schakels hebben geen direct contact meer, waardoor er vooral wordt gedacht aan de prijzen. 'Zo denken veel veehouders dat supermarkten niet bereid zijn de prijs te betalen die nodig is om de meerkosten van duurzame productie te compenseren.' Aan het prijsmechanisme hangt de volumebeheersing, waardoor de onderlinge afhankelijkheid tussen veehouders en slachterijen niet wordt gestimuleerd.¹⁵ Over de kostprijs en het prijsmechanisme wordt ik het vervolg onderzoek verder op in gegaan. Voor nu is het belangrijk te weten dat de boer als individu dus door, onder andere, het prijsmechanisme geen kans heeft om de schaa sprong te maken.

Mensen willen zekerheid en dat is ook één van de redenen waarom de schaa sprong nog niet is gemaakt (F4-project Basic informatie, 2015). Wanneer die sprong wel wordt gemaakt kan er over worden gegaan op schaalverkleining en vervolgens schaalvergroting. Eerst schaalverkleining door zich de richten op de regionale markt, daarna de schaalvergroting zodat zij de wereld in kunnen gaan als een echte concurrent. De regionale markt is de regio van het Westerkwartier en hun partners

¹⁴ http://www.boerderij.nl/PageFiles/19982/098_boerderij-download-BOE000572D96.pdf geraadpleegd op 9 juni 2015

¹⁵ <http://www.groenkennisnet.nl/nl/groenkennisnet/show/Een-schakel-kan-rol-kostprijs-niet-veranderen.htm> geraadpleegd op 28 juni 2015

zoals de Stadscoöperatie (h)eerlijk Groningen. Hierin werken alle schakels uit de verkorte voedselketen samen om samen sterk te staan voor de regionale productie en consumptie van rundvlees. De coöperatieve samenwerking is daarin heel belangrijk. Elke opeenvolgende schakel dient elkaar aan te moeten vullen. Hiervoor moet eerst het hele spectrum voor iedereen duidelijk zijn, zodat iedereen weet wie wat doet. Op deze manier kan de regionale schaal en het coöperatieve verband samenwerken. Alsdus Mevrouw Lutz, onderzoekster bij het F4-project.

2.2 Het vier-stappenplan voor de schaalsprong

Om de schaalsprong te kunnen realiseren zijn er vier onderwerpen van belang, want kleine lokale projecten van individuele boeren blijken niet van de grond te komen. Een goed voorbeeld hiervan is de biologische veehouderij ande NieDijk. Dit is een biologische veehouderij die zijn rundvlees verkoopt vanaf de boerderij.¹⁶ Echter, werkt deze man nog voor zichzelf en heeft hierbij geen invloed op de markt. Door te gaan samenwerken kan dat wel en wordt de zeggenschap en zekerheid beter gewaarborgd. Dit plan kan worden uitgewerkt aan de hand van de volgende vier punten: (F4-project Basic informatie, 2015)

1. Er moet een schaalsprong worden gemaakt. Veel wordt nog lokaal geproduceerd en die boeren komen er dan achter dat dit niet rendabel genoeg is. De stap om regionaal samen te gaan werken is te groot. Dit regionale is uiteindelijk wel de eerste stap die moet worden gezet om uit de lange voedselketen te stappen. Partners die samenwerken aan het F4-project hebben het vermoeden dat dit gaat werken. De vraag naar de volumes en de diversiteit van producten zal dan ook op een hoger niveau komen te liggen. Dit zorgt voor een betere en stabielere basis voor de toeleveranciers in de voedselketen. Vervolgens werkt dit door in de gehele keten die wij willen creëren in het Westerkwartier.
2. Werk coöperatief samen om de schaalsprong te realiseren en hier een duurzaam project van te maken. De boeren werken nu nog versnipperd, maar dit werkt niet. De relaties tussen de individuele bedrijven aan de aanbodzijde en de consumenten aan de vraagzijde levert te veel onzekerheid op. Een oplossing is dus om samen binnen de regio te kijken wat de mogelijkheden zijn om samen te werken. Bekijk binnen de regio wat wij nodig hebben en verbind dat met elkaar in een netwerk, een coöperatie. Pas dan kan men ervoor zorgen dat wij met alle aanbieders bij elkaar zo goed mogelijk aan de vraag uit de regio voldoet. Om zekerheid te creëren moeten vraag en aanbod op elkaar gaan aansluiten.
3. Binnen het Westerkwartier moet een centraal orgaan komen. Dit is een punt waar de boeren en de afnemers heen kunnen om elkaar te ontmoeten en afspraken te maken. Van de afnemers kan namelijk niet worden verwacht dat zij op zoek gaan naar een specifieke boer voor hun stukje vlees. Andersom is het zo dat de boer niet bij elke potentiële afnemer langs kan gaan om te vragen of die zijn vlees wil hebben. Een aanspreekpunt vormt dus de schakel om dit soort problemen op te vangen. Misschien een extra punt (wellicht een onderdeel van het Westerkwartier) kan zorgen voor betere communicatie. Dat wordt dan een centrum waar stakeholders terecht kunnen met vragen en dergelijke. Problemen kunnen dan vanuit daar worden aangepakt. Dit kan alleen als het hele spectrum is te overzien. Vraag en aanbod kan wellicht worden gemanaged door de 'regional food agency'* of de voedselmakelaar** waar Albert Pietens mee bezig is.
Uiteraard kan een centraal punt ook uitkomst bieden voor de vragen van slachterijen en de slagers als verwerkers respectievelijk bewerkers. Zij willen ook dat vraag en aanbod goed op elkaar aansluit en kunnen daar hun productie op aanpassen. Tot slot moet het transport ook een goede aansluiting vinden binnen het opzetten van de verkorte voedselketen. Het centrale punt is ook voor hen een uitkomst om dit op een duurzame en milieuvriendelijke manier te verwezenlijken.

¹⁶ <http://www.andeniedijk.nl/over-ons-rundvlees/> geraadpleegd op 29 juni 2015

4. Maak de regio slim. Het is belangrijk om te weten wat de aanbieders en de consumenten moeten weten van de verkorte voedselketen. Zij hebben elkaar nodig bij het verwezenlijken van dit regionale project. Kennis speelt hierin een belangrijke rol. Vraag en aanbod moeten op elkaar worden afgestemd en dat kan alleen als de aanbieders van de consumenten weten naar welk soort rundvlees hun voorkeur uitgaat. Andersom kunnen consumenten openstaan voor nieuwe producten die op de markt worden gebracht door het gebruik van de regionale voedselketen. Door promotie moeten nieuwe rundvleessoorten onder de aandacht worden gebracht. Niet alleen op basis van vlees, maar ook voor transport moet er goede kennis in huis komen. Dit om alle activiteiten van de verschillende partijen op elkaar af te kunnen stemmen en waar men elkaar kan vinden om ideeën en dergelijke uit te wisselen. Transport is namelijk een belangrijk item geworden in het kader van duurzaamheid (Hanschke, Uyterlinde, Kroon, Jeeninga, & Londo, 2009). Wat er precies aan kennis van alle partijen wordt verwacht kan in een later stadium van dit project worden geformuleerd. Hier liggen wellicht wel kansen om het onderwijs bij de regio te betrekken.

Het doel van het gehele project is uiteindelijk om een contract voor langere tijd tussen de aanbieder en de afnemer op tafel te krijgen. (F4-project Basic informatie, 2015) Met langere tijd wordt een tijdsbestek van vijf tot tien jaren bedoeld. Bovendien moet ergens de verantwoordelijkheid worden neergelegd. Een aanknopingspunt is daarvoor essentieel. Het is dus belangrijk dat er samenwerking ontstaat tussen de regionale schaal en het coöperatieve verband.

*De regional food agency is een centraal aansturings- en begeleidingscentrum binnen de Gebiedscoöperatie die de voedselketen bewaakt. Zij zorgt ervoor dat eenieder in de keten met zijn product of productie een aanbieder of afnemer krijgt. Ook kan elke schakel er met zijn vragen terecht. Het is een soort van communicatiecentrum. Vraag en aanbod kunnen zo optimaal op elkaar worden afgestemd.

**De voedselmakelaar is een onafhankelijke schakel in de korte voedselketen die vraag en aanbod met elkaar verbindt en er op toeziet dat iedereen zich aan de gemaakte afspraken houdt. (Pietens, 2015)

3. Wat zijn de taken van de slachterij in de verkorte keten?

In dit hoofdstuk worden de taken van de slachterij in de verkorte keten beschreven. Er zijn tijdens het onderzoek verschillende gesprekken gevoerd met onder andere twee eigenaren van verschillende slachterijen.

3.1 Slachterij

De slachterij heeft zich te houden aan verschillende regels/procedures. Er staan ook regels/procedures los van het slachtingsproces. Deze worden besproken in de subparagraaf regels/procedures. Het slachtingsproces en de daaraan verbonden regels/procedures worden in de subparagraaf slachtingsproces beschreven.

3.2 Regels/procedures

De slachterij is de eerste stap in het slachtingsproces. Het slachtingsproces is een ingewikkeld proces, dit komt door de regels die eraan verbonden zijn. De regels beginnen al bij het transport van de runderen. Voor transport van runderen over een afstand die korter is dan 65 kilometer geldt dat de vervoerder geen vergunning hoeft te hebben. Dit is de enige situatie wanneer een vervoerder geen vervoerdersvergunning hoeft te hebben.¹⁷ Daarnaast gelden er ook regels voor de hygiëne van de veewagen. Een slachthuis met een geringe capaciteit dient te beschikken over een eenvoudige reinigings- en ontsmettingsplaats. Deze reinigings- en ontsmettingsplaats moet worden goedgekeurd door de Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA). Ter ondersteuning van de slachterijen heeft de NVWA een handboek eenvoudige reinigings- en ontsmettingsplaats en vergunninghouders uitgebracht. Hierin staan alle normen en protocollaire eisen waaraan voldaan moet worden.¹⁸ Daarnaast moeten de aangevoerde levende runderen gekeurd worden, de ante mortem-keuring. Deze keuring wordt uitgevoerd op basis van Europese regelgeving, want er mogen alleen gezonde dieren worden geslacht. De keuringen worden uitgevoerd door keuringsassistenten die in dienst zijn van onafhankelijke organisatie Kwaliteitskeuring Dierlijke Sector (KDS). De assistenten werken onder verantwoordelijkheid van de toezichthoudende dierenarts van de Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA).¹⁹ Er wordt tijdens de keuring niet alleen naar de rund gekeken, maar ook naar de oornummers en de daarbij behorende documenten.²⁰ Naast de ante mortem keuring is er ook een post mortem keuring. Dit is een keuring die uit wordt gevoerd door de KDS en de karkassen worden dan beoordeeld op pathologische afwijkingen, hygiëne en dierziekten.²¹ Echter, is er kritiek op het ante mortem en post mortem keuringen. De kritiek houdt in dat deze keuringen de belangrijkste ziekteverwekkende bacteriën en parasieten niet goed kunnen opsporen. Zo wordt er bij de post mortem keuring een palpatie gedaan of een stukje uit het orgaan gehaald. Het risico hiervan is dat er kruisbestuiving ontstaat. (European Food Safety Authority, 2011)

Regelmatig wordt er inspectie gedaan, deze wordt uitgevoerd door Inspectie SZW, zij controleert de slachterijen en vleesverwerkende bedrijven op verschillende onderdelen. De inspecties zijn vooral gericht op machineveiligheid en biologische agentia, beide in relatie tot schoonmaakwerkzaamheden. Biologische agentia is een verzamelnaam voor micro-organismen en agentia van plantaardige of dierlijke herkomst zoals schimmels, bacteriën, parasieten en virussen. In slachterijen is bijvoorbeeld terug te vinden in vleesresten en bloed op machines en werkmateriaal. Uit de inspectie van mei tot en met juli 2013 kwam naar voren dat veel slachterijen geen blootstellingsbeoordeling in het kader van de RI&E, risico-inventarisatie & evaluatie, hebben

¹⁷ <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/regels-voor-ondernemers-dier/dossier/vervoer-levende-dieren/vervoerdersvergunning> geraadpleegd op 23 juni 2015

¹⁸ <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/regels-voor-ondernemers-dier/dossier/reinigen-en-ontsmetten-van-vervoermiddelen-en-transportmiddelen/r-o-plaatsen/eenvoudige-r-o-plaats> geraadpleegd op 23 juni 2015

¹⁹ <http://www.pve.nl/pve?waxtrapp=bgcHsHsuOnbPTEcBZY&context=qfMsHsuOnbPTEM> geraadpleegd op 23 juni 2015

²⁰ www.fo-industrie.nl/aspx/download.aspx?PagIdt=00000412&File=moduleb2.pdf geraadpleegd op 23 juni 2015

²¹ <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/regels-voor-ondernemers-dier/dossier/keuringen/dieren-na-de-slacht-post-mortem> geraadpleegd op 28 juni 2015

uitgevoerd. Deze is wel van belang binnen deze sector, omdat de voedselveiligheid gegarandeerd moet kunnen worden. De machineveiligheid bij schoonmaakwerkzaamheden mogen pas aan de slag wanneer de productie is voltooid en het vleesproduct weg is. In de RI&E moet informatie terug te vinden zijn over de risico's die verbonden zijn aan de schoonmaakwerkzaamheden.²²

Hygiëne is sinds jaar en dag cruciaal onderdeel van het veiligheidssysteem in de vleesketen. Bedrijfsprocessen moeten voldoen aan de hygiënerisico's. Uit rapporten van NVWA en de Europese Food and Veterinary Office (FVO) blijkt dat lang niet alle slachterijen en uitsnijderijen de hygiëne voldoende beheersen. Dit probleem beperkt zich niet alleen tot Nederland.

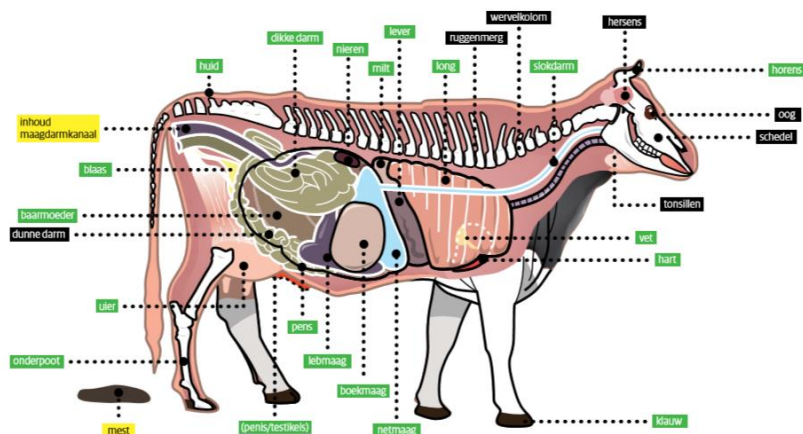
Er geldt een Europese wetgeving op het gebied van de vleesketen. Deze is deels nader uitgewerkt in de nationale wet- en regelgeving. De Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen gebaseerd op Europese wet- en regelgeving en voortkomt uit de Codex Alimentarius. Volgens de Europese wet- en regelgeving moeten de partijen in de keten hun verantwoordelijkheid voor het produceren van veilig vlees waarmaken middels een basisvoorwaardenprogramma en daaraan gekoppelde algemene beheersmaatregelen.²³ Het doel hiervan is een acceptabel niveau van bedrijfsvoering te bereiken in termen van hygiëne, orde en netheid. Daarnaast moeten bedrijven de gevaren gekoppeld aan hun productieproces analyseren en voor specifieke gevaren nagaan of er kritieke beheerspunten, Critical Control Point (CCP's), zijn. Het bedrijf dient voor deze CCP's beheersmaatregelen te op te stellen en de CCP's continu in de gaten te houden.

Een andere eis uit de Europese wet- en regelgeving (ALV, artikel 18) gaat over de traceerbaarheid van geproduceerd vlees. Deze wet schrijft onder meer voor dat levensmiddelen, diervoer, voedselproducerende dieren en alle andere stoffen die bestemd zijn om in een levensmiddel of diervoer te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin worden verwerkt, in alle stadia van de productie, verwerking en distributie traceerbaar moeten zijn.

Bij de slacht is het risico op besmetting van vlees met ziekteverwekkende bacteriën het grootst. Europese wet- en regelgeving schrijft tot in detail voor hoe de hygiëne tijdens de slacht moet worden gewaarborgd. Slachterijen moeten volgens HACCP-systematiek werken, zoals hierboven al beschreven is. In Nederland houdt de NVWA toezicht op de naleving hiervan. Daarnaast houdt de NVWA toezicht op de staat van onderhoud van het bedrijf en op de risico's tijdens de slacht, zoals bezoedeling en afvoer van dierlijke bijproducten. Bijproducten zijn de laatste kadavers of delen van dieren of producten van dierlijke oorsprong die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn. Een overzicht van de dierlijke bijproducten van een herkauwer is terug te zien in het onderstaande figuur, figuur 4. De NVWA houdt minimaal eenmaal per twee jaar een inspectie bij het uitsnijden. Uitsnijderijen kunnen daarnaast ook op eigen initiatief (en kosten) een bovenwettelijke private certificering aanvragen.

²² http://www.inspectieszw.nl/Images/Arbo-inspecties%20in%20de%20slachterijen%20en_tcm335-358120.pdf
geraadpleegd op 25 juni 2015

²³ Ook wel 'prerequisite programme' onderdeel van de internationaal erkende 'General principles of food hygiene' uit de Codex uit de Codex Alimentarius.



Figuur 4. Bijproducten herkauwers (Onderzoeksraad voor de Veiligheid, 2014)

Daarnaast moeten de vakbekwaamheid en vakkennis van medewerkers goed zijn, zodat de hygiëne in de slachterijen ook goed is. De medewerkers moeten de regels voor een hygiënische slacht kennen. Dit is niet altijd het geval, hierdoor kan niet worden gegarandeerd dat het geproduceerde vlees veilig is voor consumptie. (Onderzoeksraad voor de Veiligheid, 2014)

Tot slot streeft de inspectiedienst er naar om het toezicht op de kleine en middelgrote slachthuizen te vergroten, omdat de naleving van de regels/procedures nog niet altijd goed is. Ze willen overgaan tot maandelijkse bezoeken aan kleine slachterijen, en jaarlijks bezoeken aan alle uitsnijderijen. (Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit, 2013)

3.3 Het slachtingsproces

De aangevoerde runderen worden verdoofd met een kopschot en daarna wordt er een halssnede aangebracht, waarna de dieren verbloeden. Na het uitbloeden worden de runderen van hun hoorns en huid ontzien. Dit wordt gedeelte machinaal en gedeeltelijk handmatig gedaan. De volgende stap die volgt is het verwijderen van de koppen van de karkassen. De karkassen komen in een schone slachtlijn waar de organen verwijderd worden, dit deelproces wordt vaak handmatig uitgevoerd. Ook de karkassen en delen in de slachtlijn worden gekeurd door de KDS. Deze keuring wordt ook wel een post mortem-keuring genoemd.²⁴ Wanneer het vlees is goedgekeurd krijgt het een stempel, zodat duidelijk is dat het vlees goedgekeurd is. De verwijderde organen worden verwerkt in producten voor menselijk en dierlijke voeding. De slachtproducten die niet voldoen aan de eisen, deze worden dus afgekeurd, worden afgevoerd. De slachterijen waarmee een interview gehouden is, voerden deze slachtproducten af naar Rendac Burgum. Bij Rendac worden dieren verwerkt die niet in de voedselketen mogen komen, de dierlijke bijproducten.²⁵ De karkassen die gebruikt kunnen worden tot verwerking van vlees, worden afgekoeld in een koelcel van 7 graden Celsius. Doordat de karkassen in tweeën zijn verdeeld, moeten beide delen genummerd worden, zodat er duidelijk is welk rund het was en waar deze weg kwam. Ook is dit van belang voor wanneer de NVWA onverwachts langskomt. Deze mogen een onverwachte inspectie uitvoeren, omdat er dan een minder goede voorbereiding binnen het desbetreffende bedrijf aanwezig is. De inspecties kunnen zowel binnen als buiten de kantooruren uitgevoerd worden.²⁶ Aan het einde van een slachtdag worden alle productieruimten gereinigd en gedesinfecteerd. Na het slachten hangen het vlees

²⁴ <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/dieren/dossier/runderen/keuren-runderen> geraadpleegd op 23 juni 2015

²⁵ <http://www.volkskrant.nl/dossier-archief/vernietigen-kadavers-wordt-probleem-bij-grote-epidemie~a586175/> geraadpleegd op 23 juni 2015

²⁶ <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/regels-voor-ondernemers-eten-en-drinken/dossier/haccp/rol-nvwa> geraadpleegd 25 juni 2015

ongeveer 10 dagen te rijpen in de koelcel.²⁷ Dit rijpen zorgt ervoor dat de malsheid van het vlees verhoogd wordt. Dit proces wordt dry agen genoemd. Tijdens dit proces wordt het bindweefsel door de aanwezige enzymen afgebroken en hierdoor wordt het vlees dus malser van smaak.²⁸ Na dit rijpingsproces wordt het vlees in stukken gesneden, dit wordt gedaan door een uitsnijderij. Vanuit hier wordt het vlees naar een groothandel, detailhandel of horeca gebracht. Ook kan het naar een slager worden gebracht waar het verder verwerkt wordt, bijvoorbeeld door te marineren of te kruiden.²⁹

²⁷ <http://www.andeniedijk.nl/over-ons-rundvlees/> geraadpleegd op 25 juni 2015

²⁸ <http://www.heerlijkeerlijkvlees.nl/slacht> geraadpleegd op 25 juni 2015

²⁹ <http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/uitsnijderij.aspx> geraadpleegd op 25 juni 2015

4. Wat zijn de taken van de slager in de verkorte keten?

In het beroepsprofiel van een slager staat het volgende: *‘Een slager is een expert op het gebied van vlees en soms ook gevogelte. Een slager verwerkt het vlees in de slagerij tot eindproduct voor de consument.’* Voor het verwerken van vlees is er niet alleen een rund en een slachterij nodig, maar ook een slager. Een slager moet passie voor het vak hebben en een bepaald gevoel hebben voor een dier, volgens de heer van Goor.

4.1 Soorten runderen

Voor het maken van de verschillende eindproducten, is het belangrijk om te weten dat er verschillende soorten runderen zijn. De rassen zijn onder te verdelen in drie groepen: dubbeldoel rassen (melk en vlees), vleesrassen en melkrassen. De vleesrassen die het meest voorkomen zijn:

- Aberdeen Angus;
- Belgische Witblauwe;
- Blonde d'Aquitaine;
- Hereford;
- Limousin;
- Marchigiana;
- Piemontese;
- Verbeterd Roodbont;
- Wagyu rund;
- Sussex koeien;
- Charolais.

Naast de genoemde vleesrassen zijn er ook de dubbeldoelrassen die gebruikt kunnen worden voor verschillende producten. De dubbeldoelrassen die in Nederland het meeste voorkomen zijn:

- Brandrode Rund;
- Heidekoe;
- Kempens rund;
- Maas Rijn en IJsselveen (MRIJ);
- Oost-Vlaams wit-rood rund;
- West-Vlaams rood rund;
- Pinzgauer rund.³⁰

Er worden verschillende producten van runderen gemaakt. Uit het gesprek met Jan van Goor, slager, is naar voren komen dat er ongeveer 80 verschillende producten gemaakt kunnen worden. Dit gaat van bak- en stoofvlees tot soep- en gehaktvlees. Het ‘bakkvlees’ komt voornamelijk uit het achterste deel van het rund en de rest komt hoofdzakelijk uit het voorste deel van het rund.³¹ Elk deel van rund worden voor andere dingen gebruikt. In bijlage 2 is een overzicht weergegeven van de producten die gemaakt worden van een rund.

De malsheid van het rundvlees is erg verschillend. Dit heeft te maken met de verschillende soorten runderen die er zijn. Zo is het vlees van Europese runderen is veel malser dan het vlees van Indische runderen. De oorzaak van dit verschil is dat in het vlees van Indische runderen een hogere concentratie enzymremmer voorkomt. Deze enzymremmer zorgt ervoor dat de afbraak van spiereiwitten wordt afgeremd. Er is wel degelijk verschil tussen de verschillende soorten runderen en de malsheid van het rundvlees.

Niet alleen is het afhankelijk van het soort rund wat voor producten er gemaakt kunnen worden, maar ook afhankelijk van de leeftijd van het rund. Wanneer een rund ouder is neemt het bindweefselgehalte van de spieren af. Hierdoor wordt verwacht dat het vlees malser wordt. Echter,

³⁰ <http://www.levendehave.nl/kennisbank/runderen/runderrassen> geraadpleegd op 27 mei 2015

³¹ <http://www.mijnslager.info/vlees/vleessoorten/rund/runderproducten.html> geraadpleegd op 27 mei 2015

malsheid is niet alleen afhankelijk van het bindweefselgehalte, maar ook van de hoeveelheid dwarsverbindingen tussen collageenvezels. Doordat het dier groeit, ontstaan er meer dwarsverbindingen en hierdoor wordt het vlees taaier.

Ook de sekse van het dier heeft invloed de malsheid van het vlees. Toch speelt dit een minder grote rol dan de leeftijd van het slachtdier en het spiertype. Wel is het waar dat het vlees van stieren malser is dan van ossen, dit zijn gecastreerde stieren. Dit komt doordat ossen meer bindweefsel hebben dan stieren.³² Uit het gesprek met Henk Luinge, eigenaar van Kroon B.V, is ook naar voren gekomen dat de informatie die in de bron vermeldt staat ook daadwerkelijk klopt.

4.2 Het 'vierkant'

In het vakgebied van de slager wordt er gesproken over een 'vierkant' wat wordt ontvangen van de slachterij. De slachterij doet zijn best om zoveel mogelijk van het rund te behouden en levert dit af aan de slager. Dit wordt het 'vierkant' genoemd. Vervolgens verwerkt de slager het 'vierkant' tot vleesproducten die aan de afnemers kan worden afgeleverd. Dit zijn grotere afnemers dan de consumenten die hun vlees bij de slager of in de supermarkt kopen. Voorbeelden van deze afnemers zijn bijvoorbeeld groothandels, horecabedrijven en ziekenhuizen. Het 'vierkant' is een groot deel van het rund, waar niet alleen de goede stukken van gemaakt kunnen worden zoals het biefstuk. Maar ook de 'minder' goede stukken van een rund worden hiermee verkocht aan een afnemer. Dit heeft als voordeel dat de gehele rund verkocht kan worden en hierdoor is de omzet per rund hoger dan wanneer dit niet wordt gedaan. In een interview met de heer van Goor is dit naar voren gekomen.

³² <http://www.kennislink.nl/publicaties/de-malsheid-van-rundvlees> geraadpleegd op 27 mei 2015

5. Welke vervolgvragen kunnen aan verschillende stakeholders worden gesteld?

Aan de hand van dit onderzoek naar het probleem wat zich voordoet binnen het Westerkwartier en wat de rol is van de slachterij en de slager in de verkorte keten kunnen er vervolgvragen worden gesteld. Door de schakels slachterij en slager in kaart te brengen, is het overzichtelijk gemaakt wat er nodig is bij de productie en verwerking van rundvlees.

Naast de boeren en de afnemers zijn er meerdere stakeholders die zich graag in het regionale proces rond de verkorte voedselketen van het rundvlees willen mengen. Dit zijn de Gebiedscoöperatie Westerkwartier, de stadscoöperatie (h)eerlijk Groningen en het lectoraat Duurzaam Financieel Management.

5.1 Vragen voor de boeren

- Wat voor soort runderen worden er gehouden?
- Wat zijn de kosten en opbrengsten per rund?
- Wat zijn de kosten voor een eventuele uitbreiding?
- Wanneer is het mogelijk om over te gaan op natuurvlees?

5.2 Vragen voor de afnemers

- Wat zijn de wensen/eisen met betrekking tot de eindproducten?
- Zijn de klanten van de afnemers tevreden met de kwaliteit die geleverd wordt?
- Zo ja/nee, waarom?
- Waar komt het huidige vlees vandaan?
- Welke prijs hebben ze over voor natuurvlees?
- Wordt er gewerkt met aanbiedingen bij grote/trouwe afnemers?
- In welke hoeveelheden willen ze afnemen? En fluctueert dit?

5.3 Vragen voor de Gebiedscoöperatie Westerkwartier

- Moet er gebruik gemaakt worden van huidige slachterijen of moet er gebruik gemaakt worden van een nieuwe/eigen slachterij?
- Is er een mogelijkheid om gebruik te maken van de grond van Staatsbosbeheer?

5.4 Vragen voor de stadscoöperatie (h)eerlijk Groningen

- Wie zijn de afnemers?
- Voor hoe lang zijn er contracten gesloten?
- Wat voor invloed/contact hebben afnemers binnen de stadscoöperatie?

5.5 Vragen voor het lectoraat DFM

- Hoe wordt duurzaamheid in het proces verwerkt?
- Wat is duurzaamheid in de vleesindustrie?
- Waar valt de meeste duurzaamheid te behalen?

5.6 Vragen voor het business model

- Wat zijn de kosten per vleesproduct?
- Wat is de verkoopprijs van de verschillende vleesproducten?
- Wat zijn de totale hoeveelheden, gesplitst per product?
- Wat is het huidige bedrijfsmodel?
- Hoe ziet het transport eruit en wat zijn hiervan de kosten?

Het is van belang dat eerst de vragen uit de paragrafen 5.1 tot en met 5.5 beantwoord worden, voordat er überhaupt gestart kan worden met het opstellen van een alternatief verdienmodel voor rundveehouders binnen het Westerkwartier.

Afsluiting

In dit hoofdstuk worden conclusies getrokken en aanbevelingen gedaan aan de hand van de probleemstelling. De probleemstelling luidt: wat zijn de voorwaarden voor het opstellen van een alternatief verdienmodel voor de stakeholders die aangesloten zijn bij Gebiedscoöperatie Westerkwartier. De conclusies en aanbevelingen betreffen de schakels die ten grondslag liggen aan de verkorte keten.

1. Boeren

Door de verandering in het voedselsysteem lopen kleine boeren veel geld mis, dit betekent dat het huidige verdienmodel voor en niet meer optimaal is. De verandering in het voedselsysteem houdt in dat er van kleinschalige productie met korte regionale ketens en een nauwe band met de consument is overgegaan op massaproductie en –consumptie (wereldhandel). Om in de toekomst een houdbaar verdienmodel op te stellen voor kleine boeren, moeten zij afwijken van de huidige gang van zaken. Dit houdt in dat ze zich moeten richten op kleinschalige productie, waardoor er een band met de consument kan ontstaan.

Er moet een schaa sprong gemaakt worden om regionale samenwerking te verwezenlijken. Dit houdt in dat er eerst schaalverkleining en daarna schaalvergroting moet worden toegepast op het Westerkwartier. De schaa sprong kan worden gemaakt door:

- Niet meer lokaal te blijven produceren, maar om juist samen te gaan werken;
- Coöperatieve samenwerking om er een duurzaam project van te maken;
- Oprichten van een centraal orgaan binnen de coöperatie;
- Overzichtelijk maken welke kennis nodig is voor dit regionale project.

Het doel is om een contract voor meerdere jaren tussen de aanbieder en de afnemer tot stand te brengen. Het is dus belangrijk dat er samenwerking ontstaat tussen de regionale schaal en het coöperatieve verband.

Om dit mogelijk te maken moeten er enkele belangrijke vragen worden beantwoord worden:

- Wat voor soort runderen worden er gehouden?
- Wat zijn de kosten en opbrengsten per rund?
- Wat zijn de kosten voor een eventuele uitbreiding?
- Wanneer is het mogelijk om over te gaan op natuurvlees?

2. Slachterij

Het is voor de slachterij van belang dat er vooral wordt gelet op de regels/procedures die voor deze schakel gelden. Er wordt hier streng op gecontroleerd door de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) en hun partner Kwaliteitskeuring Dierlijke Sector (KDS). De Europese wet- en regelgeving geldt in Nederland, waardoor het vlees uit het buitenland goed traceerbaar blijft, wat dan ook een eis is vanuit de Europese wet- en regelgeving. Ook de hygiëne is een belangrijk punt van aandacht. Er zijn grote risico's aan verbonden wanneer de hygiëne niet goed is. Zo kan de mens en het dier er ziek van worden en met verdere gevolgen van dien. Kortom, het is zeer belangrijk dat alle regels en procedures worden nageleefd door slachterijen.

3. Slager

De slager is een zeer belangrijke schakel binnen de keten, omdat hij de stukken vlees verwerkt tot eindproducten die vervolgens naar de afnemers gaan. De bekendste stukken zoals biefstuk en ossenhaas zijn de producten die vaker verkocht worden, hierdoor worden 'minder' goede delen vaak niet verkocht. Het is voor de slager van belang dat de 'minder goede' delen ook verkocht worden, daarom worden deze in een 'vierkant' verkocht aan de groter afnemers. Er zijn verschillende redenen waardoor de malsheid van het vlees varieert, dit kan te maken hebben met de soorten runderen, het geslacht van de runderen en de leeftijd van de dieren. Deze factoren hebben invloed op kwaliteit van de eindproducten.

4. *Afnemers*

Het is zeer belangrijk om de eisen en wensen wat betreft eindproducten van de afnemers (consumenten) in kaart te brengen. Immers, de vraag moet aansluiten bij het aanbod. In dit onderzoek is niet ingegaan op de eisen en wensen van afnemers in verband met tijdsnood. Echter, dit moet in een eventueel vervolgonderzoek aan de orde komen. In dit onderzoek zijn vragen opgesteld die kunnen helpen om dit in beeld te brengen:

- Wat zijn de wensen/eisen met betrekking tot de eindproducten?
- Waar komt het huidige vlees vandaan?
- Welke prijs hebben ze over voor natuurvlees?
- In welke hoeveelheden willen ze afnemen? En fluctueert dit?

Kortom, deze vier schakels moeten allemaal in kaart gebracht worden voordat er een alternatief verdienmodel voor boeren in het Westerkwartier opgesteld kan worden. Dit onderzoek was vooral gericht op het probleem in kaart brengen en het toelichten waar rekening mee moet worden gehouden wat betreft de schakels slachterij en slager. Voor een vervolgonderzoek is het zeer belangrijk dat het aanbod van de boeren en de vraag van de afnemers in kaart worden gebracht. Hierbij moet uiteraard gekeken worden of dit op elkaar aansluit.

Literatuurlijst

- Catsberg & Kempen-Van Dommelen. (2001). *Levensmiddelenleer*. ThiemeMeulenhoff B.V.
- De Boer, P., Brouwers, M.P. & Koetzier, W. . (2012). *Basisboek Bedrijfseconomie* (9e ed.). Houten: Noordhoff Uitgevers.
- de Bruck, A. (2007). *Regionale samenwerking in de Maashorst*.
- European Food Safety Authority. (2011). *Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat*.
- (2015). *F4-project Basic informatie*.
- Hanschke, C., Uytterlinde, M., Kroon, P., Jeeninga, H., & Londo, H. (2009). *Duurzame innovatie in het wegverkeer. Een evaluatie van vier transitiepaden voor het thema duurzame mobiliteit*. ECN Policy Studies.
- Ministerie van Landbouw, N. e. (2009). *Nota Duurzaam Voedsel. Naar een duurzame consumptie en productie van ons voedsel*. Den Haag: Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.
- Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit. (2013). *Rapportage project verbetering toezicht kleine en middelgrote slachterijen*. Utrecht.
- (2015). *Onderzoek RAAK-aanvraag*. Groningen.
- Onderzoeksraad voor de Veiligheid. (2014). *Risico's in de vleesketen*. Den Haag.
- Pellikaan, F. (2009). *Sterke daling vleesprijs*. Veeteeltvlees.
- Pietens, A. (2015). *Regionale Voedselmakelaar V2*. Noordhorn.
- Pretty, J., Ball, A., Lang, T., & Morison, J. (2005). *Farm costs and food miles: An assessment of the full cost of the UK weekly food basket*. Food Policy .
- van Dijk, S., Sukkel, W., & van Wijk, K. (2014). *Duurzaamheid van de regionale voedselketen*. Wageningen: Wageningen UR.
- Van Hauwermeieren, A., Coene, H., Engelen, G., & Mathijs, E. (2007). *Energy Lifecycle Inputs in Food Systems: A Comparison of Local versus Mainstream Cases*. . Journal of Environmental Policy & Planning 9.
- van Seeters, P. (1994, augustus 3). *De moederdieren van parmaham*. Opgeroepen op juni 6, 2015, van volkskrant.nl: <http://www.volkskrant.nl/dossier-archief/de-moederdieren-van-de-parmaham~a376692/>
- Yakovleva, N. (2007). Measuring the sustainability of the food supply chain: a case study of the UK. *Journal of Environmental Policy & Planning*.

Bijlage 1: Overzicht Kennispartners

Margreet Boersma: Lector Duurzaam Financieel Management aan de Hanzehogeschool Groningen.

Alex Datema: Lid Gebiedscoöperatie Westerkwartier en contactpersoon boeren in het Westerkwartier. Agrarisch ondernemer en bestuurder bij Boer & Natuur Zuid Westerkwartier. Zorgt voor de verbinding met de boeren.

Hans Bergsma: Directeur Gebiedscoöperatie Westerkwartier.

Willem Foorthuis: Transitie manager Regioleren / Sociale Innovatie Groen Onderwijs. Expertise op gebied van internationale projecten met betrekking tot vleesketens.

Jan van Goor: Voorzitter bij Smaakmakers festival, coördinator bij Gebiedscoöperatie Zuidwest Drenthe, verkoop/concepten bij Noordvlees.

Menno Hoekstra: Eigenaar van slagerij Hoekstra en slachterij in Dokkum. Expertise op gebied van slachten en slager.

Henk Luinge: Eigenaar slachterij Kroon B.V.

Sabine Lutz: Onderzoekster bij Share Foundation

Frans Traa : Manager Kenniswerkplaats Westerkwartier

De Gebiedscoöperatie vertegenwoordigt:

- Boer & Natuur ZWK – agrarische vereniging van boeren met 450 leden
- De Eendracht – Natuur- & Milieuvereniging
- Landschapsbeheer Groningen
- Staatsbosbeheer

Bijlage 2: Producten van een rund

Producten van de diverse onderdelen van het rund

| Onderdeel | Producten |
|-----------------------------|---|
| Hals of nek | Gehakt, stoofstuk, stooflappen, soepvlees of poulet |
| Onderrib | Riblappen, rollade, stooflappen |
| Dikke rib | Riblappen, braadrollade |
| Schoudermuis | Rosbief, braadstuk |
| Sukadestuk | Stoofstuk, stooflappen en sukadelappen |
| Bloemstuk | Rosbief, baklappen, braadstuk |
| Fijne rib | Riblappen, ribstuk, rollade |
| Klaprib | Stooflappen, stoofstuk, stoofrollade, klapstuk, hacheevlees |
| Naborst en puntborst | Doorregen rollade, doorregen lappen, hacheevlees, gehakt |
| Dunne lende | Lendenstuk, rosbeef, rollade, entrecote |
| Dikke lende | Biefstuk, rosbeef, lendenhaas, braadstuk |
| Staartstuk | Rosbeef, braadstuk |
| Achtermuis | Rosbeef, biefstuk |
| Platte bil | Rosbeef, tartaar, biefstuk |
| Spierstuk | Rosbeef, kogelbiefstuk, tartaar |
| Liesstuk | Magere stooflappen |
| Schenkel | Schenkelschijven, mergpijpjes, schenkelvlees |
| Vanglap | Stooflappen, stoofrollade, gehakt, soep- of hacheevlees |
| Staart | Ossenstaart voor soep |
| Haas | Ossen- of runderhaas, biefstuk van de haas |

Tabel 1 Producten van de diverse onderdelen van het rund (Catsberg & Kempen-Van Dommelen, 2001)